

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen Im Gasthof Große.

In unserer Küche verwenden wir bevorzugt regionale & saisonale Produkte.

Bei der Zubereitung unserer Gerichte kombinieren wir die traditionelle Küche mit der modernen Kochkunst.

Unsere Lieferanten:

Gemüse & Obst	Firma Marker, Hamburg
Fleisch	Seeve Fleisch, Brackel
Rindfleisch	Hof Kruse, Wulfsen
Eier	Hof Bahn, Salzhausen
Kartoffeln	Hof Kruse, Wulfsen
Spargel	Moellmer´s Hof, Toppenstedt
Trüffel	Il Sole, Hamburg
Fisch	Seeve Fleisch, Brackel

Menü Empfehlung

Buchweizen - Taco

gezupfte Ente / Koriandermayo
Avocado / rote Zwiebeln / Erdnüsse

a la Carte / 12.00

Filet vom Iberico Schwein

zweierlei von der Karotte / Whiskey-Schalotten
Roter-Pfeffer-Schaum / Jus

a la Carte / 29.00

“Falscher” Apfel

Apfelragout / weiße Schokolade
Granatapfelsorbet / Mandel

a la Carte / 11.00

als 3 Gang 48.00

Weinbegleitung 0.1L 17.00

0.1L Liebfraumilch
Weingut Hammel
Pfalz 2023 / lieblich

0.1L Barbera d`Alba
Roberto Sarotto
Italien
2022 / trocken

0.1L this Cuvée-
Spumante / 60% Glera
& 40% Riesling
Borgo Molino
Venetien, Italien
trocken

Vorweg

Vorspeisenreise

- Topinambur-Cremesuppe / Milchschaum / Schnittlauch
- Buchweizen Taco / gezupfte Ente / Koriandermayo / Erdnüsse
- Garnelen Sandwich / Sesam / Frühlingslauch

14.00

Ziegenkäse Mille-feuille

- Blätterteigschnitte-
- Ziegenfrischkäse / rote Beete
- Haselnüsse / Honig

11.00

Hochzeitsuppe "Alt Wulfsen"

- handgemachte Fleischklößchen / Möhre / Eierstich

8,50

Topinambur - Cremesuppe

- knusprige Birne / Haselnüsse / Schnittlauch

9.00

Hauptgang

Halbe Bauernente

Apfel-Füllung / Apfel-Rotkohl
Jus / handgedrehte Kartoffelklöße / Nussbutterbrösel

29.50

Geschmortes Hirschragout

-aus der Lüneburger Heide-
Spitzkohl / Champignons
Preiselbeeren / Birnen-Kroketten

27.50

Zweierlei vom Kalb

-geschmorte Backe & rosa Filet-
Sellerie-Erdnusspüree / Fingermöhren / Trüffeljus

32.50

Steinpilz Gnocchi

Trüffel-Parmesanschaum / Birne
Rauchmandel / Schnittlauch

24.00

G e b r a t e n e F j o r d f o r e l l e

Spitzkohl / Beurre blanc / Kartoffelnussbutterpüree

29.90

K o r e a n F r i e d B B Q B l u m e n k o h l - V e g a n -

Rotkraut-Kimchi / Koriandermayo / Duftreis

22.00

W i e n e r S c h n i t z e l

-aus dem Kalbsrücken-

Preiselbeeren / Rahm-Gurkensalat / Bratkartoffeln

26.50

G a s t h o f G r o ß e B u r g e r

Rindfleischpatty

(vom Weiderind aus Wulfsen)

hausgemachtes Briochebrötchen / Brie

Zwiebelmarmelade / Chipotle-Mayo / Steakhousepommes

-Auch vegetarisch möglich-

19.50

R o s a R o a s t b e e f

Bratkartoffeln / Gewürzgurke
Remouladensauce & Salatbeilage

21.50

W i n t e r l i c h e B l a t t s a l a t e

Rotkraut / Gurke / Möhre / Nüsse
Vinaigrette / Brotchips / Deichkäse

14.00

-mit gegrillter Zitronenhähnchenbrust **17,50**

C u r r y w u r s t

hausgemachte fruchtige Currysauce / Steakhousepommes

11.50

J ä g e r s c h n i t z e l " W i e n e r A r t "

Bratkartoffeln / Champignonrahmsauce / Beilagensalat

21,00

Steaks vom Lavasteingrill

Zu unseren Steaks reichen wir
geschmorte Zwiebeln und Grünzeug

"THE BLACK"

-GRAIN FED Black Angus -Uruguay-

Rumpsteak	200g	28,50
	300g	36,50
Rinderfilet	200g	34,00
Entrecôte	300g	36.50

Dazu dürfen Sie eine Sauce wählen:

- Kräuterbutter
- Pfefferjus
- Chimichurri

Beilagen:

- Steakhousepommes 3,90
- Bratkartoffeln 4.90
- Trüffel-Parmesan-Fritten 5.50